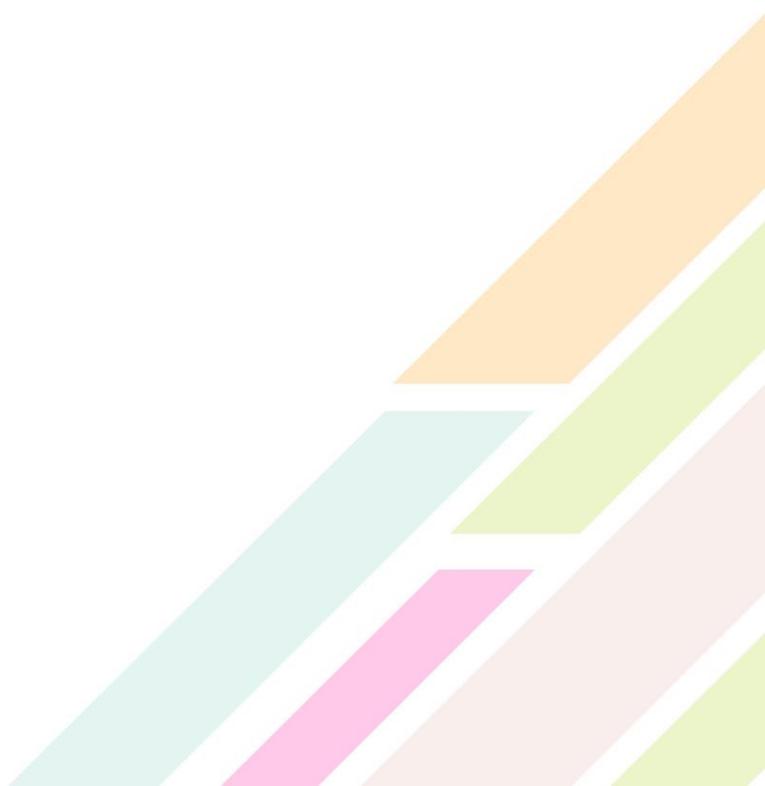
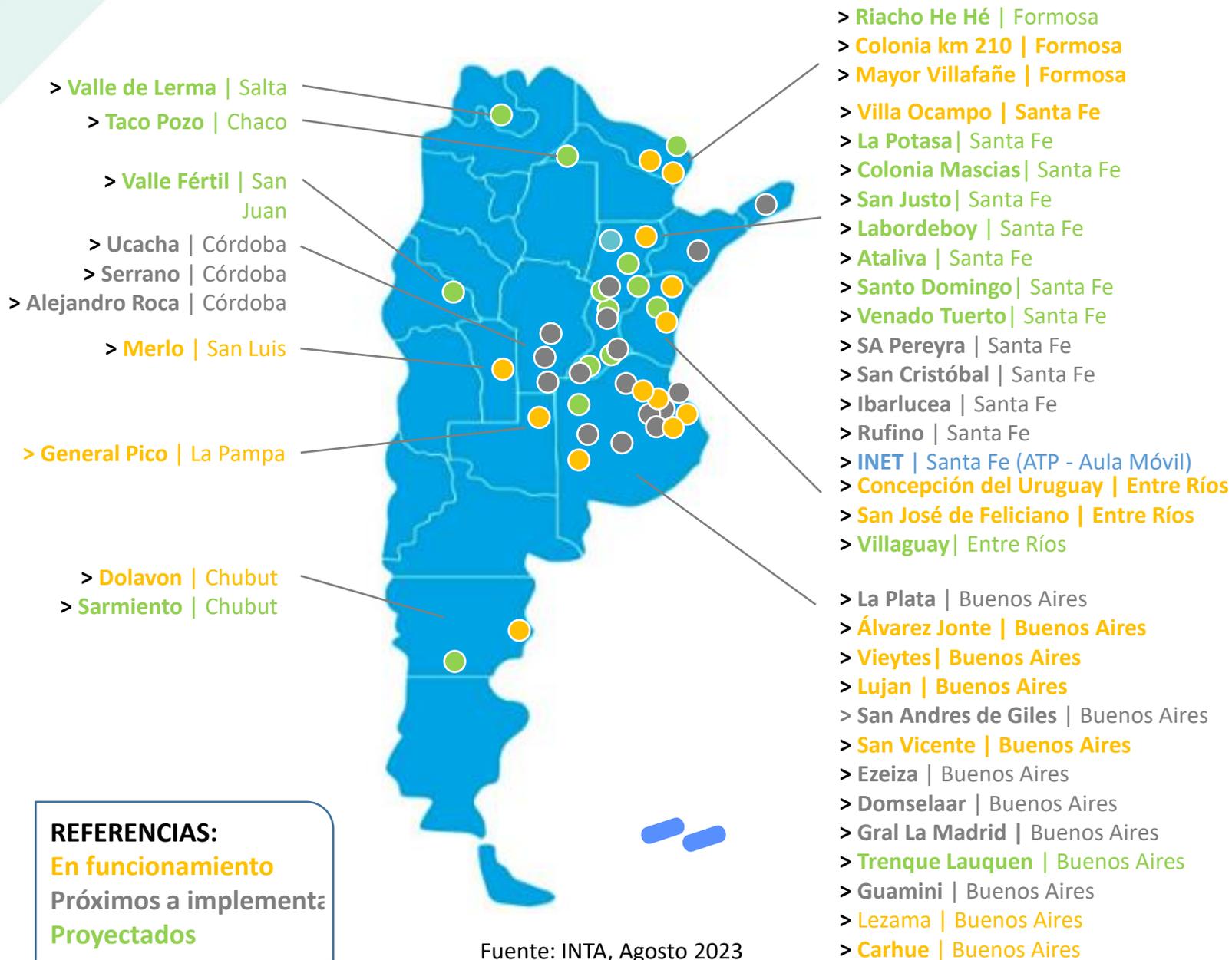


# **Evaluación del Pasteurizador de sachet INTA UBA para procesar leche de cabra**



Instituto Nacional de  
Tecnología Agropecuaria





Fuente: INTA, Agosto 2023

> La tecnología **Pasteurizador de Sachet INTA UBA**, tuvo como hito el tratamiento del tema en CONAL, Acta 129 (2019).

Posibilitó la implementación de la tecnología en gran parte del territorio nacional para procesar leche de vaca.

**REFERENCIAS:**

**En funcionamiento**

**Próximos a implementarse**

**Proyectados**



PRECIO POPULAR, CONSULTANOS



2019

2023

**CONAL**  
Comisión Nacional de Alimentos



APF Cañuelas



Ministerio de Salud  
Presidencia de la Nación



CTR San Vicente



Mathot Ingeniería



Cámara Argentina de Fabricantes y Proveedores de Equipamientos, Insumos y Servicios para la Cadena Láctea



Ministerio de Desarrollo Social  
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Argentina



Ministerio de Ciencia,  
Tecnología e Innovación Productiva  
Presidencia de la Nación



Instituto Argentino de Normalización y Certificación



Ministerio de Educación  
Presidencia de la Nación



ANR MDS



AMEC  
Cañuelas Buenos Aires



GOBIERNO DE FORMOSA



## Lo que hicimos....

**Objetivo:** verificar el funcionamiento del equipo (pasteurización), y la calidad del producto (leche fluida) cuando la materia prima es leche caprina.

- Se realizaron dos ensayos los días 17/11/22, y el día 29/11/22 (duplicado) de igual manera
- Se utilizó leche de cabra del tambo experimental del INTA-Salta (Cerrillos)

Tratamiento térmico  
bajo: 63°Cx30min



# Lo que hicimos....

## A-Verificación de la eficiencia del tratamiento térmico

Tabla : Indicadores de inocuidad medidos en leche pasteurizada

Ensayo	pH	Acidez (°D)	logRto*	logColifT**
1 (17/11)	6,81	9,5	3,02	0
2 (29/11)	6,71	10,8	3,60	0
<b>Promedio</b>	6,74	10,37	3,31	0
<b>DesvSt</b>	0,09	0,78	0,47	0
<b>CV (%)</b>	3,42	5,57		0
<b>N°muestras</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

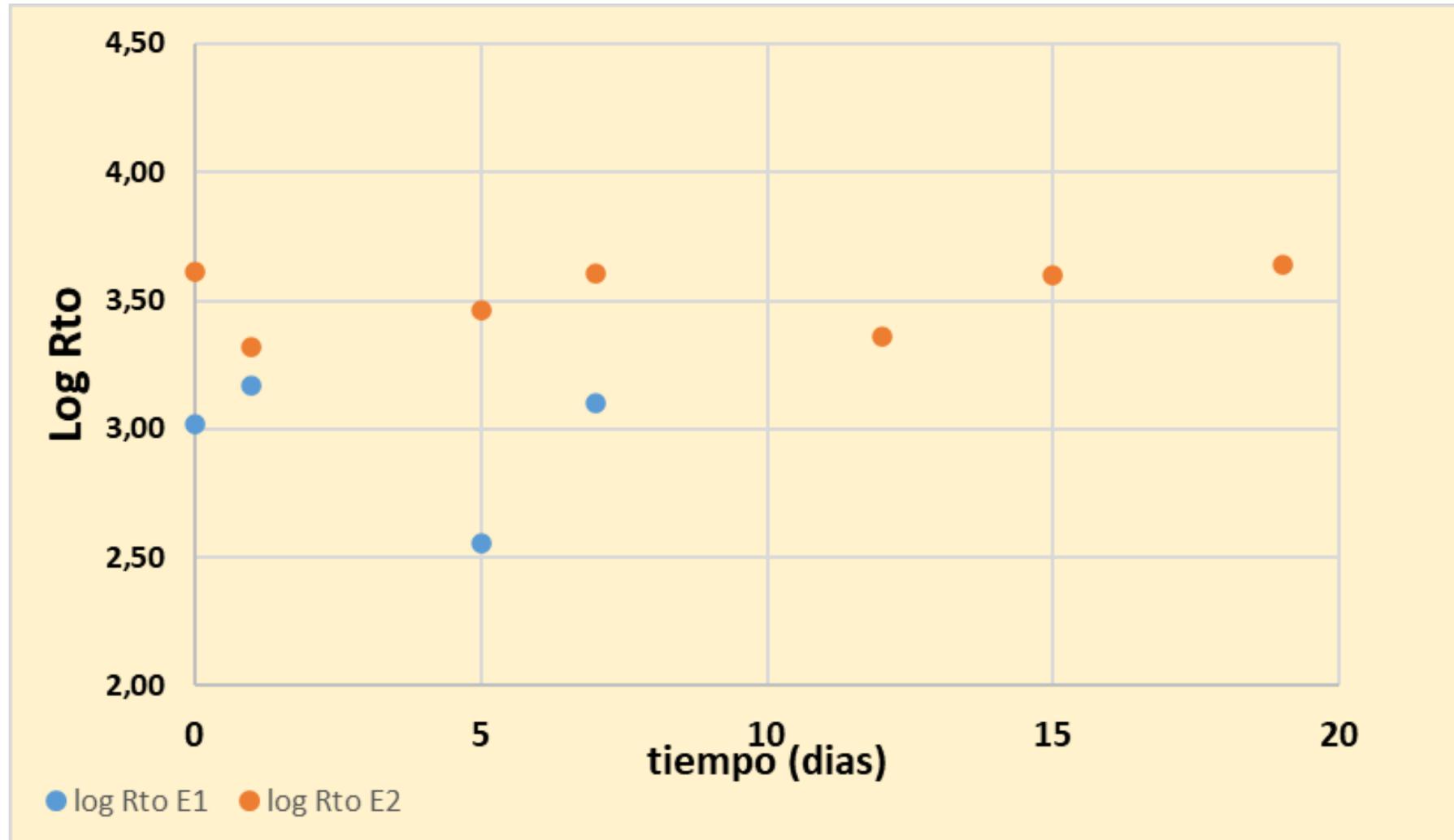
$$\eta = \frac{(CColif_{1,89} \times CColif_{TT})}{CColif_i} \times 100$$

(1)

- Rto: recuento total de bacterias aerobias mesofilas a 30°C; ColifT: coliformes totales

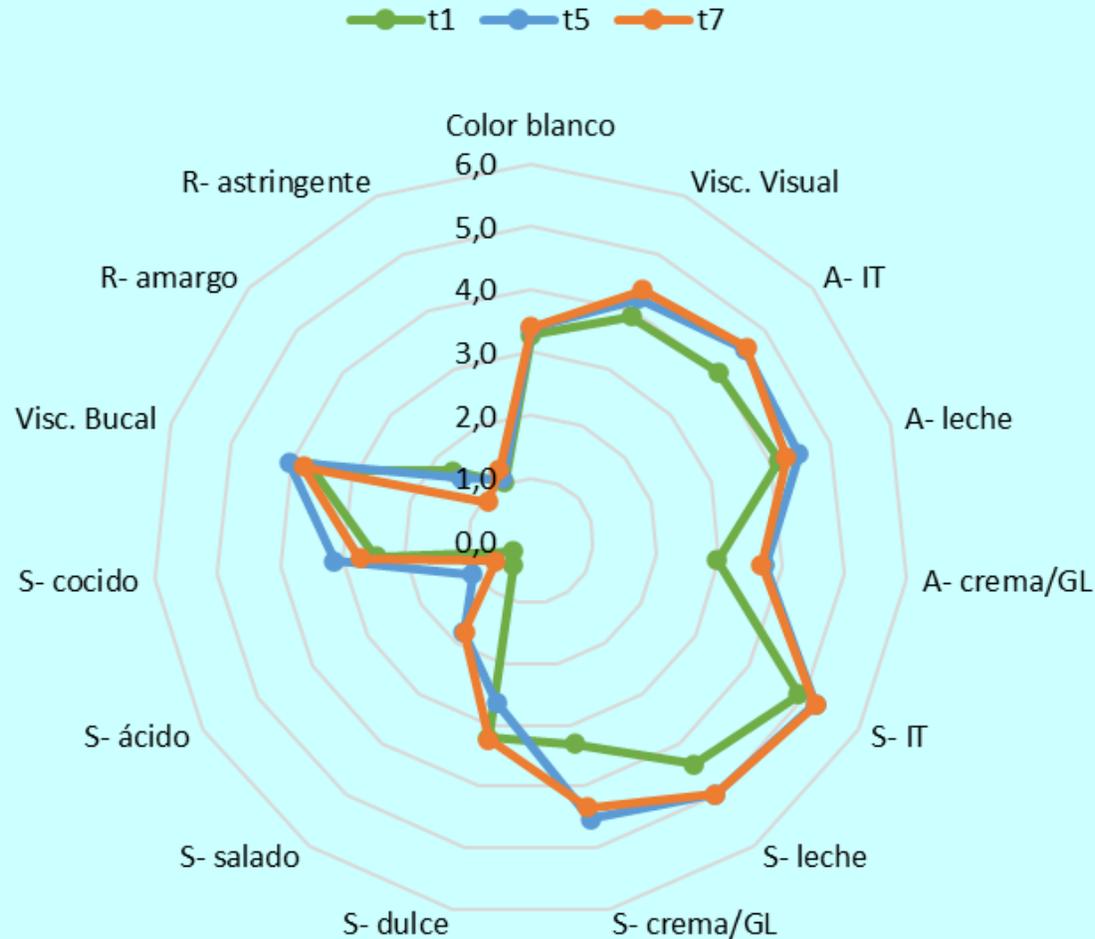
## B- Estudio de vida útil

Conservado en heladera (5-8 C)



# Evaluación sensorial: cambios del perfil sensorial del producto a tiempo: recién elaborado (t1), a 5 días (t5) y a 7 días (t7)

## Perfil descriptivo



Panel entrenado EEA-Salta: 18 jueces

-Perfil descriptivo

-Seguimiento atributos críticos (test comparativo frente a un control): sabor cocido y desarrollo de acidez



No se detectaron diferencias entre control y muestras a t1, t5 y t7

## Conclusiones

- ❖ El tratamiento pasteurizado batch de leche caprina es posible y produce un alimento que cumple con las exigencias de inocuidad requeridas por el CAA art 558 punto 8, leche pasteurizada: Rto menores a 50000ufc/ml (4,7 base log), bacterias coliformes menores a 50 ufc/ml.
- ❖ El perfil sensorial del producto fue cuantificado según atributos de aspecto visuales, sabores y regustos; en ningún caso, y durante el periodo de conservación de 7 días, se detectaron atributos que superen la característica de apenas identificables. Esto indica un producto de alta calidad sensorial.
- ❖ La leche caprina pasteurizada sistema batch, satisface los requerimientos de inocuidad y de calidad sensorial durante los 5 días requeridos por el CAA.